

# В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



# ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный Берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР»

Russian sparkling wine with protected denomination of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER»

### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские игристые вина Aristov Cuvee Alexander - результат совместной работы «Кубань-Вино» и известной итальянской компании ENOFLY. Руководитель и энолог компании Лука Заваризе и наша команда виноделов провели тщательную селекцию и оценку сортов винограда, отобрали ряд сортов, которые позволили добиться идеальных органолептических характеристик.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое Aristov Cuvee Alexander приготовлено из винограда благородных сортов Пино Черный и Каберне Совиньон. Для получения легкого выдержанного вина с продолжительным послевкусием применяется сусло высшего качества «кюве», контактирующее с кожицей и косточками спелых ягод минимальное количество времени. Игристое проходит выдержку не менее 9 месяцев в бутылке после окончания брожения в соответствии с классической технологией.

Российское игристое выдержанное экстра брют розовое Aristov Cuvee Alexander обладает жемчужно-розовым цветом с телесным оттенком. Букет тонкий, слаженный, с преобладанием нежных ягодных нот в сочетании с легкими минеральными вкраплениями. Вкус изысканный, тонкий, свежий, с долгой «игрой» и приятной бархатистостью. Розовое Aristov Cuvee Alexander станет великолепным аперитивом, отлично сочетается с сырами, красной икрой и блюдами из лосося.

Russian sparkling wines "Aristov. Cuvee Alexander "is the result of the joint work of "Kuban-Vino" and the famous Italian company "ENOFLY". The head and oenologist of the company, Luka Zavarise, together with our team of winemakers, conducted a thorough selection and evaluation and proposed the use of varieties that will achieve ideal organoleptic characteristics.

Russian sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged extra brut rose Aristov Cuvee Alexander is made from the noble grape varieties Pinot Black and Cabernet Sauvignon. To obtain a light aged wine with a long aftertaste we use "cuvŭe" -a top quality must, which was in contact with the skin and seeds of ripe berries for a minimum amount of time. Sparkling wine is aged for at least 9 months in a bottle after the end of fermentation in accordance with classical technology.

Russian sparkling aged extra brut rose Aristov Cuvee Alexander has the color of delicate rose petals. The bouquet is delicate, harmonious, with a predominance of soft berry notes combined with light mineral inclusions. The taste is refined, delicate, fresh, with a long "play" and pleasant velvety. Rose Aristov Cuvee Alexander will be a great aperitif, pairs well with cheeses, red caviar and salmon dishes.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/

Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Mostly men 30-50 years of age with middle and above average wealth

Качественный продукт по адекватной цене / Quality product at an adequate price

Романтический ужин / Romantic dinner

Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian eged premium wines

# ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный Берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР»

Russian sparkling wine with protected denomination of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «ARISTOV. CUVE ALEXANDER»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT	Пино Черный, Каберне Совиньон
VARIETAL	Pinot Black, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ	Ручной
METHOD OF PLANTATION	Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Кордон Азос
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Третья декада августа
HARVEST PERIOD	Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ	60-130 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	60-130 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	4—5 лет
AVARAGE AGE OF VINS	4–5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино Черный и Каберне Совиньон. Брожение при контролируемой температуре 16–18 °C.
PRIMARY FERMENTATION	Using hyperoxidation technology for Pinot Noir and Cabernet Sauv varieties. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 °C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Бутылочная шампанизация. Температурные условия 14°C
SECONDARY FERMENTATION	Bottle champagnization. Temperature conditions 14 $^{\circ}$ C
ВЫДЕРЖКА	Не менее 9 месяцев после окончания брожения
FINING	Not less than 9 months after the end of fermentation



Доступный объем/Available volume: 0,75L; 1,641 kg /бутылка

0,75L; 1,641 kg /бутылка 0,75L; 1,761 kg /подарочная коробка

Размер / Size:

Ø 10,3 x h 28,4 см /бутылка 10,6x29,2 см /подарочная коробка

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:

4 /бутылка

4 /подарочная коробка

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4630037252378 - бутылка 4630037252408 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037252375 - бутылка 14630037252405 - подарочная коробка

### Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне (евро) Number of packages on a pallet (Euro): 60 /бутылка 60 /подарочная коробка

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 15 /бутылка 15 /подарочная коробка

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11-13 % об.
ALCOHOL	11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ CAXAPA	менее 6 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	less than 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-8 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,9 ккал
CALORICITY	77,9 kcal

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Жемчужно-розовый с телесным оттенком Pearly pink with a bodily shade
COLOUR	
APOMAT	Тонкий, слаженный, с преобладанием нежных ягодных нот в сочетании с легкими минеральными оттенками
BOUQUET	delicate, harmonious, with a predominance of delicate berry notes combined with light mineral shades
ВКУС	Изысканный, свежий с долгим развивающимся послевкусием и приятной бархатистостью.
TASTE	Refined, fresh with a long developing aftertaste and pleasant velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8°C
SERVING TEMPERATURE	6-8°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru